



DOMAINE BOUDAU

Domaine Boudau is gevestigd in Rivesaltes, in Frankrijks uiterste zuiden, de Roussillon. Broer en zus Pierre en Véronique Boudau hebben sinds 1993 het familiebedrijf overgenomen en er een modern bedrijf van gemaakt. Was in het verleden de aandacht nog volledig gericht op zoete wijnen (Muscat de Rivesaltes en Rivesaltes), inmiddels worden ook rijke en volle rode wijnen gemaakt van vooral grenache noir aangevuld met de voor dit gebied traditionele rassen mourvèdre en carignan en met syrah. □De zoete wijnen worden gemaakt van grenache noir (voor de Rivesaltes) en muscat d'Alexandrie (voor de Muscat de Rivesaltes). Bij deze prachtige zoete wijnen wordt de vergisting gestopt door toevoeging van neutrale wijnalcohol aan de gistende most. Op die manier worden niet alle suikers omgezet in alcohol en behoudt de wijn een natuurlijke zoetheid. Het alcoholpercentage van deze zoete wijnen, de vins doux naturel, komt ongeveer uit bij een percentage dat ook verkregen zou zijn als alle suikers vergist waren (15-16%).



Het domein omvat 83 ha, verspreid over drie verschillende percelen: Lapalme, Salses en Baho. De bodem van Lapalme bestaat uit kalkhoudende klei met kiezels, de bodem van Salses uit rode mediterrane aarde met kalk en de bodem van Baho bevat vooral veel kiezels. □De bedrijfsvoering is vrij traditioneel, waarbij wel gewerkt wordt met respect voor het milieu. Er wordt handmatig geoogst en alle percelen worden apart gevinifieerd. Uiteraard worden ook nieuwe inzichten als temperatuurgecontroleerde gisting





toegepast. □Véronique en Pierre zijn zelf verantwoordelijk voor het wijnmaken, de bedrijfsvoering en de marketing. Zij worden bijgestaan door een oenoloog en een team van vijf vaste krachten waaronder een manager voor de wijngaarden.

Naam	Henri Boudau
Producent	Domaine Boudau
Land	Frankrijk
Streek	Languedoc-Roussillon
Jaar	2004
Type	rood
Smaak	vol, mooie tannines, rood fruit, lange afdronk
Formaat	75 cl
Druivenrassen	syrah (70%), grenache noir (20%), carignon (10%)
Appellatie	AOC Côtes du Roussillon Villages
Wijngaard	45 jaar oude stokken; bodem kalkhoudende klei
Oogst	handmatig
Vinificatie	ontstelen, traditionele vergisting met 21 dagen inweking, dagelijkse pigeage
Houtopvoeding	12 maanden op Frans eiken barriques
Kleur	helderrood
Neus	zwart fruit, leer, zoethout

